



## CARNE DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 4 medallones de cerdo
- 4 cdas de margarina
- 1 tz de crema
- 1 lata de leche evaporada
- 1/2 cebolla rebanada
- 2 tzs de champiñones, (rebanados)
- 1 diente de ajo, (finamente picado)
- 2 ramas de tomillo
- Sal y pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

En un sartén derrite dos cucharadas de margarina, agrega la carne salpimentada y sella hasta dorar por ambos lados. Cuando estén cocidos retira y reserva.

Añade al mismo sartén la margarina restante, la cebolla, el ajo y cocina por 5 min o hasta que la cebolla se caramelice. Agrega los champiñones y las hojitas de tomillo, salpimenta. Cocina por 10 min.

Licúa la mitad de los champiñones junto con la leche evaporada y la tz de crema hasta obtener una consistencia cremosa.

Regresa al sartén los medallones con los champiñones y vierte la crema de champiñones.

Rectifica sazón y sirve al momento.